

Wiosenne ciasto



Autor: **ciacho50**
Przepisów: **578** Ocena: **8122**

> 6 os. > 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Składniki na ciasto;
- 3 pełne szklanki mąki
- 200 g. margaryny lub masła
- 5 żółtek
- 1/3 szklanki cukru
- 1 łyżeczka cukru z wanilią
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- Beza;
- 5 białek, 3/4 szklanki cukru
- owoce;
- 1 duża gruszka
- 5 lasek rabarbaru
- duża kiść winogron
- 1 łyżka skrobi ziemniaczanej
- 1 łyżka cukru pudru

Sposób przygotowania:

1 Zrobienie ciasta;

Margarynę roztopić w garnku, przestudzić i dodać żółtka, cukier, mąkę przesianą z proszkiem. Ciasto krótko zagnieść ręką. Odłożyć małą garstkę ciasta i umieścić ją w zamrażarce. Będzie z niej kruszonka.

Resztę ciasta wyłożyć na blaszkę 25/25, nakłuć widelcem i piec w 170* 15 minut

Zrobienie bezy;

Białka ubijamy na sztywno, pod koniec dosypujemy cukier. Beza ma się szklić, ma być sztywna. To oznaka, że podczas pieczenia nie opadnie.

Owoce;

Rabarbar obieramy i kroimy na dwu lub trzy centymetrowe kawałki. Z gruszki usuwamy gniazda nasienne, nie obieramy jej, również kroimy na mniejsze kawałki. Pokrojone owoce i winogrona mieszamy z cukrem pudrem i skrobią.

Na spód upieczonego ciasta kładziemy owoce, na nie wykładamy bezę i ścieramy ciasto, które daliśmy do zamrażarki.

Całość pieczemy 40 minut w 160*



Twoje notatki do przepisu: